



# FICHA DE PRODUCTO

VERSION 01

FECHA: Enero 2020

REVISADA: RC

<b>DENOMINACION</b>	Bebida a base de uva tinta fermentada sometida a proceso de desalcoholización parcial con sus aromas añadidos.		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO
<b>DESCRIPCION</b>	Bebida a base de uva tinta fermentada con un contenido en alcohol inferior a 1.2%vol, con sus aromas añadidos y producida a través de la técnica de desalcoholización de Conos Rotatorios <b>(producto no destinado al consumo directo, tiene que pasar por un proceso de estabilización, filtración y desinfección en bodega)</b>		
<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>	Destinado a la población general, excepto mujeres embarazadas y personas sensibles a sulfitos. Uso culinario		Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011
<b>INGREDIENTES</b>	Bebida a base de uva tinta fermentada parcialmente desalcoholizada, SO <sub>2</sub>		Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	Desalcoholizado en isoterma < 7 días		
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>COLOR</b>	Carmesí oscuro	<b>Responsable de Calidad</b>  
	<b>SABOR</b>	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca	
	<b>AROMA</b>	Neutro	
<b>PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)</b>	<b>GRADO ALCOHOLICO</b>	< 1.2%vol	
	<b>ACIDO ACETICO</b>	≤ 0.9 g/L	
	<b>ACIDEZ TOTAL (Tartárico)</b>	3-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	
	<b>DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE</b>	≤ 50 mg/L	
	<b>DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL</b>	≤ 150 mg/L	
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)</b>	<b>PH</b>	3.00-4.00	<b>Dirección</b>  
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b>	Almacenamiento en tanque refrigerado (≤ 10°C)		<b>ORIGEN DEL PRODUCTO</b> España-Francia

## PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)